

1月1日 あたしいサブウェイ、はじまります。 「FRESH START FRESH CHOICE キャンペーン」 新春のフレッシュな気分、マスカルポーネチーズを使った2品を発売

日本サブウェイ株式会社（本社：東京都品川区）が展開するサンドイッチ・チェーン『サブウェイ』は、2018年1月1日より、新春のフレッシュな気分にあたりのマスカルポーネチーズを使ったメニュー2品をラインアップした「FRESH START FRESH CHOICE キャンペーン」を開催します。グランドメニューの「生ハム&マスカルポーネ」と、期間限定で「サーモン&マスカルポーネ」を発売します。ブランド改革の一環であるブランドロゴデザインも刷新し、新年にふさわしい「新しいサブウェイ」を展開していきます。



こだわりの生ハム／サーモンとマスカルポーネのサンドイッチ。
あなたのチョイスはお肉派？シーフード派？
定番派？期間限定派？

ひとりひとりのライフスタイルやその日の気分にあたりなチョイスを！
そんな気持ちもサンドイッチして、
2018年1月から、新しいサブウェイがスタートします。

■ 商品概要

「サーモン&マスカルポーネ」



メープルツリーのチップでスモークしたトラウトサーモンに、北海道産生乳100%のマスカルポーネチーズをあわせました。

程よく脂ののったチリ産トラウトサーモンには、天然塩と砂糖だけで旨みを引き出しています。マイルドでコクのある風味に仕上がります。鮮やかな色が新春の気分を彩ります。

メニュー名 : サーモン&マスカルポーネ
販売価格 : 520円(税込)
カロリー : 321kcal
おすすめのパン : セサミ
おすすめのドレッシング : バジルソース
おすすめのトッピング : えび

*「サーモン」は190円(税込)で全てのサンドイッチにトッピングができます。

「生ハム&マスカルポーネ」



山桜のチップでじっくりスモークし香り豊かに仕上げた生ハムに、北海道産生乳100%のマスカルポーネチーズをあわせました。

<生ハムの製法：スモークのこだわり>

一般的な生ハムの3倍の時間をかけてスモークしています※。

桜のチップでスモークすることで、存在感のある香りに仕上げました。パン、野菜との相性を考え、塩味を少し強めています。

※製造工場の一般品と比較しています。

<塩へのこだわり>

アルプス山脈の麓で2億5千年前に形成された岩塩層より採掘された岩塩を使用。

メニュー名 : 生ハム&マスカルポーネ

販売価格 : 520円(税込)

カロリー : 315kcal

おすすめのパン : ハニーオーツ

おすすめのドレッシング : バジルソース

おすすめのトッピング : マスカルポーネ

*「生ハム」は190円(税込)で全てのサンドイッチにトッピングができます。

マスカルポーネ



北海道にこだわって、北海道産の生乳を100%使用しています。

生クリームのようになめらかなチーズは、まろやかな生乳の甘みが感じられます。

塩味の強いサーモン・生ハムにはもちろん、ローストビーフやてり焼きチキンなどとも相性抜群です。

バジルソース



バジルの薫り高い風味が特徴。ガーリックのアクセントが効いています。

フランスのNo1ハーブメーカーのバジルを使用。現地で収穫したバジルをフレッシュな状態で保存し、バジルの鮮やかな緑色を残しています。

【販売期間】 : 2018年1月1日(月)~1月23日(火)

※生ハム&マスカルポーネはキャンペーン終了後も継続販売いたします。

【販売店舗】 : サブウェイ全店(レジャー施設内店舗等、一部店舗を除く)

<報道関係者からのお問い合わせ先>

日本サブウェイ株式会社 広報

〒140-8509 東京都品川区東品川2-3-14 東京フロントテラス9階

TEL:03-6863-8530 FAX:03-6863-8533

<お客様からのお問い合わせ先> お客様窓口 TEL:0120-019-010 受付時間:平日10:00~17:00